

Los Menús del Mediterráneo

(Máx. 20 comensales. Para un nº mayor consulte directamente con el maitre)

Primer Menú

Entrantes Individuales

Croquetas de Bacalao con Muselina de Vizcaína

Huevo poché con Espuma de Patatas y Polvo de Jamón

Sardinas marinadas con Pisto y Ajoblanco

Plato Principal a elegir

Corvina al horno con Alcaparras, Lima y Tomillo

o bien,

Carrillada de Cerdo Ibérico con Salsa al Oporto

Postres

Sorbete de Frutas

Tirami-su con Helado de Chocolate y Culís de Frambuesa

Bodega

Vino blanco, Viña Laujar Macabeo, Almería

Vino tinto, Mazarredo de Ostatu D.O. Rioja

Cava brut rosado, Castillo de Perelada

Refrescos, cerveza, agua mineral y café

Precio por Persona 39.00 € iva. incluido

Los Menús del Mediterráneo

(Máx. 20 comensales. Para un nº mayor consulte directamente con el maitre)

Segundo Menú

Entrantes Individuales

Pulpo a la Gallega con Espuma de Patatas

Pinchos de Gamba y Bacon con Tallarines de Pepino y Salsiki

Salmorejo Helado con Crujiente de Jamón y Huevo

Plato Principal a elegir

Rodaballo a la Plancha con Risotto de Limón

o bien,

Pluma de Cerdo Ibérico al Tomillo con Ajos Asados

Postres

Sorbete de Frutas

Tarta de Queso Fresco y Arándanos

Bodega

Vino blanco, Viña Laujar Macabeo, Almería

Vino tinto, Mazarredo de Ostatu D.O. Rioja

Cava brut rosado, Castillo de Perelada

Refrescos, cerveza, agua mineral y café

Precio por Persona 42.00 € iva. incluido

Los Menús del Mediterráneo

(Máx. 20 comensales. Para un nº mayor consulte directamente con el maitre)

Tercer Menú

Entrantes Individuales

Flamenquines de Berenjena con Miel

Huevos estrellados con Patatas y Jamón Ibérico

Hamburguesita de Atún con Salsa de Erizos de Mar

Plato Principal a elegir

Bacalao confitado con Habitas salteadas y Cebolla glaseada
o bien,

Entrecote de Ternera a la Gallega con Gratin de Patatas

Postres

Sorbete de Frutas

Espuma de Crema Catalana con Crujiente de Avellana

Bodega

Vino blanco, Viña Laujar Macabeo, Almería

Vino tinto, Mazarredo de Ostatu D.O. Rioja

Cava brut rosado, Castillo de Perelada

Refrescos, cerveza, agua mineral y café

Precio por Persona 45.00 € iva. incluido

Los Menús del Mediterráneo

(Máx. 20 comensales. Para un nº mayor consulte directamente con el maitre)

Menú Degustación

Escalopa de Foie a la Plancha con Mermelada de Naranja amarga

.....

Ensalada de Canónigos con Perdiz escabechada y Frutos secos

.....

Zamburiñas XL con Aceite de Ajos y Tomillo

.....

Medallones de Rape con Manitas de Cerdo a la Albahaca

.....

Solomillo de Buey con Costra de Finas Hierbas

.....

Sorbete de Fresa con Espuma de Yogurt

.....

Souflé de Chocolate caliente

Bodega

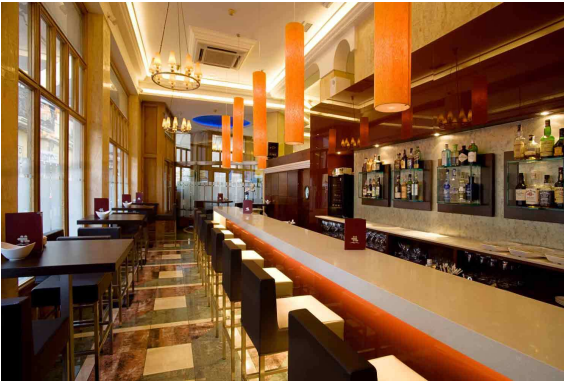
Vino blanco, Viña Laujar Macabeo, Almería

Vino tinto, Mazarredo de Ostatu D.O. Rioja

Cava brut rosado, Castillo de Perelada

Refrescos, cerveza, agua mineral y café

Precio por Persona 55.00 € iva. incluido



Consulte directamente con Julio Hernández (maître) y su equipo, para **personalizar el menú** de acuerdo con las preferencias de sus comensales.

 **mediterraneo**
R E S T A U R A N T E

Plaza Flores, 1 – Almería
T. 950.281425

www.torreluz.es

www.tubodaenalmeria.es